

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
17. März 2005 (17.03.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2005/024036 A2

(51) Internationale Patentklassifikation⁷: **C12P**

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2004/009800

(22) Internationales Anmeldedatum:
2. September 2004 (02.09.2004)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
103 40 739.1 4. September 2003 (04.09.2003) DE

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von
US): **SATIA GMBH** [DE/DE]; Lise-Meitner-Strasse 34,
85354 Freising (DE).

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): **VOLLAND, Michael**
[DE/DE]; Karl-Theodor-Str. 42, 85757 Karlsfeld (DE).
LÖTZBEYER, Thomas [DE/DE]; Primelstrasse 6, 85386
Eching (DE). **SIEBER, Volker** [DE/DE]; Bergstr. 34,
85405 Nandlstadt (DE). **WITTMANN, Eva** [DE/DE];
Tilsiter Weg 22, 83301 Traunreut (DE).

(74) Anwälte: **WEICKMANN & WEICKMANN** usw.; Post-
fach 860 820, 81635 München (DE).

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für
jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL,
AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,
CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES,
FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE,
KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD,
MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG,
PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM,
TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM,
ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für
jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW,
GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG,
ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU,
TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT,
RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Erklärung gemäß Regel 4.17:

— Erfindererklärung (Regel 4.17 Ziffer iv) nur für US

Veröffentlicht:

— ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu ver-
öffentlichen nach Erhalt des Berichts

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) Title: METHOD FOR THE ENZYMATIC PRODUCTION OF EMULSIFIERS CONTAINING MONO- AND DIACYL-
GLYCERIDES

(54) Bezeichnung: VERFAHREN ZUR ENZYMATISCHEN HERSTELLUNG VON MONO- UND DIACYLGLYCERID-HAL-
TIGEN EMULGATOREN

(57) Abstract: The invention relates to a method for the enzymatic production of emulsifiers containing mono- and diacylglycerides. In a first step a), a mixture of a phospholipid component and a triacylglyceride component is prepared, then in step b) a quantity of an aqueous solution containing a (phospho)lipase is added to the mixture obtained, to produce a water content of the mixture of between 3 and 15 wt. %. In a subsequent step c), the mixture obtained in the previous step is reacted at a temperature ranging between 20° and 80 °C over a period of at least two hours and said mixture is then dried. Crude soy lecithin and vegetable and/or animal oils, which are reacted together with a mixture of lipase and/or phospholipase as the enzymatic component, are particularly suitable as components. Said method, which does not require the usual organic solvents, polyols or ionic additives and which only requires a small quantity of water, permits the production of emulsifiers, whose composition of lysophospholipids and mono-/diacylglycerides can be adjusted in a targeted manner. Said emulsifiers, which can also be obtained in liquid form, are used in the foodstuff and cosmetic industries.

(57) Zusammenfassung: Bei dem beschriebenen Verfahren zur enzymatischen Herstellung von Mono- und Diacylglycerid-haltigen Emulgatoren wird in einem ersten Verfahrensschritt a) eine Mischung aus einer Phospholipid- und einer Triacylglycerid-Komponente vorgelegt, anschließend im Verfahrensschritt b) zu der so erhaltenen Mischung eine solche Menge einer (Phospho-) Lipase haltigen wässrigen Lösung gegeben, dass der Wassergehalt der Mischung zwischen 3 und 15 Gew.-% beträgt. Anschließend wird im Verfahrensschritt c) die aus dem vorhergehenden Schritt erhaltene Mischung bei Temperaturen zwischen 20° und 80°C über einen Zeitraum von mindestens zwei Stunden zur Reaktion gebracht und abschließend wird diese Mischung getrocknet. Als besonders geeignete Komponenten haben sich Soja Rohlecithin und pflanzliche und/oder tierische Öle gezeigt, die gemeinsam mit einer Mischung aus Lipase und/oder Phospholipase als Enzym Komponente umgesetzt werden. Mit diesem Verfahren, das ohne die sonst üblichen organische Lösemittel, Polyole oder ionischen Zusätze sowie mit geringem Wasseranteil auskommt, werden Emulgatoren erhalten, deren Zusammensetzung aus Lysophospholipiden und Mono-/Diacylglyceriden gezielt eingestellt werden können. Ihren Einsatz finden diese Emulgatoren, die auch in flüssiger Form erhältlich sind, im Lebensmittel- und Kosmetikbereich.

WO 2005/024036 A2



Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
17. März 2005 (17.03.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2005/024036 A3

(51) Internationale Patentklassifikation⁷: C12P 7/00, 7/64

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2004/009800

(22) Internationales Anmeldedatum:
2. September 2004 (02.09.2004)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
103 40 739.1 4. September 2003 (04.09.2003) DE

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von
US): SATIA GMBH [DE/DE]; Lise-Meitner-Strasse 34,
85354 Freising (DE).

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): VOLLAND, Michael
[DE/DE]; Karl-Theodor-Str. 42, 85757 Karlsfeld (DE).
LÖTZBEYER, Thomas [DE/DE]; Primelstrasse 6, 85386
Eching (DE). SIEBER, Volker [DE/DE]; Bergstr. 34,
85405 Nandlstadt (DE). WITTMANN, Eva [DE/DE];
Tilsiter Weg 22, 83301 Traunreut (DE).

(74) Anwälte: WEICKMANN & WEICKMANN usw.; Post-
fach 860 820, 81635 München (DE).

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für
jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL,
AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,
CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES,
FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE,
KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD,
MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG,
PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM,
TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM,
ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für
jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW,
GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG,
ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU,
TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT,
RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Erklärung gemäß Regel 4.17:

— Erfindererklärung (Regel 4.17 Ziffer iv) nur für US

Veröffentlicht:

— mit internationalem Recherchenbericht

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) Title: METHOD FOR THE ENZYMATIC PRODUCTION OF EMULSIFIERS CONTAINING MONO- AND DIACYL-
GLYCERIDES

(54) Bezeichnung: VERFAHREN ZUR ENZYMATISCHEN HERSTELLUNG VON MONO- UND DIACYLGLYCERID-HAL-
TIGEN EMULGATOREN

(57) Abstract: The invention relates to a method for the enzymatic production of emulsifiers containing mono- and diacylglycerides. In a first step a), a mixture of a phospholipid component and a triacylglyceride component is prepared, then in step b) a quantity of an aqueous solution containing a (phospho)lipase is added to the mixture obtained, to produce a water content of the mixture of between 3 and 15 wt. %. In a subsequent step c), the mixture obtained in the previous step is reacted at a temperature ranging between 20° and 80 °C over a period of at least two hours and said mixture is then dried. Crude soy lecithin and vegetable and/or animal oils, which are reacted together with a mixture of lipase and/or phospholipase as the enzymatic component, are particularly suitable as components. Said method, which does not require the usual organic solvents, polyols or ionic additives and which only requires a small quantity of water, permits the production of emulsifiers, whose composition of lysophospholipids and mono-/diacylglycerides can be adjusted in a targeted manner. Said emulsifiers, which can also be obtained in liquid form, are used in the foodstuff and cosmetic industries.

(57) Zusammenfassung: Bei dem beschriebenen Verfahren zur enzymatischen Herstellung von Mono- und Diacylglycerid-haltigen Emulgatoren wird in einem ersten Verfahrensschritt a) eine Mischung aus einer Phospholipid- und einer Triacylglycerid-Komponente vorgelegt, anschließend im Verfahrensschritt b) zu der so erhaltenen Mischung eine solche Menge einer (Phospho-) Lipase haltigen wässrigen Lösung gegeben, dass der Wassergehalt der Mischung zwischen 3 und 15 Gew.-% beträgt. Anschließend wird im Verfahrensschritt c) die aus dem vorhergehenden Schritt erhaltene Mischung bei Temperaturen zwischen 20° und 80°C über einen Zeitraum von mindestens zwei Stunden zur Reaktion gebracht und abschließend wird diese Mischung getrocknet. Als besonders geeignete Komponenten haben sich Soja Rohlecithin und pflanzliche und/oder tierische Öle gezeigt, die gemeinsam mit einer Mischung aus Lipase und/oder Phospholipase als Enzym Komponente umgesetzt werden. Mit diesem Verfahren, das ohne die sonst üblichen organische Lösemittel, Polyole oder ionischen Zusätze sowie mit geringem Wasseranteil auskommt, werden Emulgatoren erhalten, deren Zusammensetzung aus Lysophospholipiden und Mono-/Diacylglyceriden gezielt eingestellt werden können. Ihren Einsatz finden diese Emulgatoren, die auch in flüssiger Form erhältlich sind, im Lebensmittel- und Kosmetikbereich.

WO 2005/024036 A3



— vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche geltenden Frist; Veröffentlichung wird wiederholt, falls Änderungen eintreffen

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(88) Veröffentlichungsdatum des internationalen

Recherchenberichts:

24. November 2005